

Rezept

Umgedrehter Käsekuchen

Ein Rezept von Umgedrehter Käsekuchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

150 g weiche Butter	150 g Zucker
3 Eier (M)	150 g Mehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillezucker

Für den Belag

150 g Zucker	150 g weiche Butter
3 Eier (M)	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Pck. Vanillepuddingpulver	250 g Magerquark
250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)	

Außerdem

Fett und Mehl für die Form	Puderrucker zum Bestäuben
----------------------------	---------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform 24 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 25 g F, 10 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils vollständig unterschlagen, bevor das nächste Ei hinzukommt. Die Masse gut schaumig schlagen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Buttermasse sieben. Zusammen mit dem Vanillezucker unterrühren. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und zum Rand hin etwas hochstreichen. Den Backofen auf 170° vorheizen.
3. Für den Belag in einer weiteren Schüssel Zucker und Butter cremig rühren. Die Eier ebenfalls nach und nach einzeln unterrühren. Die Zitrone auspressen. Dann den Zitronensaft, das Vanillepuddingpulver, den Magerquark und Quark hinzufügen und alles zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Quarkmasse auf den Teig in die Form gießen und glatt streichen.
4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen. Dann ein Stück Alufolie über die Form legen (sie darf den Kuchen nicht berühren) und den Kuchen 30 Min. weiterbacken. Den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und den Kuchen im Ofen auskühlen lassen. Zum Servieren den Rand der Springform behutsam lösen, den Käsekuchen auf eine Tortenplatte stürzen und zum Servieren leicht mit Puderrucker bestäuben.